



Feria de la Alubia y la Hortaliza

DOMINGO **18** NOVIEMBRE

14^a Edición



SÁBADO **17** -

3er Hablamos y cocinamos con alubia roja de Casar

1^a Cata de vinos de Cantabria

3er Concurso nacional de olla ferroviaria

Fiesta declarada de interés turístico regional

CASAR DE PERIEDO, CANTABRIA



www.feriadelaalubiyalahortaliza.com



Cantabria
Infinita



VIERNES DÍA 16 DE NOVIEMBRE

VIERNES, 16 DE NOVIEMB

19:00 H. PALACIO DE JESÚS DE MONASTERIO: PRESENTACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA EN SUS DISTINTAS CALIDADES

INTERVIENEN:

- D. Miguel Moreno Lorente (Alcalde del Ayuntamiento de Porcuna-Jaén)
- D. Francisco José Toribio Quero (Presidente de la Cooperativa Agraria San Isidro)
- D. Eugenio Casado Castro (Presidente de la Cooperativa Virgen de Alharilla)
- D. Daniel Carrasco de Dios (Responsable de Ventas de Olor)

Al finalizar el acto, entre los asistentes se servirá una cata maridaje con vinos y productos de Cantabria.

COLABORAN EN ESTE ACTO:

- BODEGAS MIRADORIO DE RUILOBA-CANTABRIA
- BODEGAS PICO CARABIEZO VEGA DE LIEBANA-CANTABRIA
- QUESOS CUDAHÑA DE LABARCES-CANTABRIA
- CECINA DE BUEY DE CANTABRIA-HOSTERÍA RTE. SAN EMETERIO

NOTA: Este acto va dirigido a profesionales de la restauración.



SÁBADO DIA 17 DE NOVIEMBRE

(En la carpa)

SÁBADO, 17 DE NOVIEMBRE

9,00 H. "III CONCURSO NACIONAL DE OLLA FERROVIARIA Y JORNADA GASTRONÓMICA" HABLAMOS Y COCINAMOS CON ALUBIA ROJA DE CASAR DE PERIEDO.

Se comenzará con el encendido de las ollas en los exteriores de la carpa.

BASES:

- Todos los participantes deberán cocinar una olla exclusivamente con alubias rojas de Casar de Periedo.
- La organización facilitara 1 kilo de alubias rojas de Casar **remojadas**, por cada olla participante.
- El horario para la entrega de las alubias será el mismo sábado día 17 de noviembre antes de las 9,00 horas de la mañana, en el Centro Cultural José Manuel de Monasterio de Casar de Periedo.
- La fecha máxima de inscripción será el día **15 de Noviembre**.
- La cata y entrega de los premios se efectuara a las 13,00 h.
- Máximo 2 ollas por cuadrilla y mínimo 4 personas por olla.
- La inscripción será gratuita.

El presidente del jurado será: D. José Ramón del Barrio (chef de Cantabria). Acompañado de D. Manuel del Pino Casado (chef de Porcuna-Jaén) y D. Cándido Salmón García de los Salmones (Director General de la Ermita Cantabria)

PREMIOS

1º 150 €	5º 50€
2º 100€	6º 5 Cuencos de cerámica. (Feria de la Alubia)
3º 75€	7º 5 Cuencos de cerámica. (Feria de la Alubia)
4º 50€	8º 5 Cuencos de cerámica. (Feria de la Alubia)

Los interesados en participar, pueden hacerlo a través de nuestros correos electrónicos: administracion@feriadelaalubiaylahortaliza.com, dirección feriadelaalubiaylahortaliza.com ó a los teléfonos: 942 704 323 / 634 527 100.

DESDE LAS 9:00 HORAS ASADO DE COSTILLAR DE TUDANCA AL ESTILO CRIOLLO URUGUAYO POR GENTILEZA DE GANADERIA ANIEVAS.

Durante toda la mañana mostraremos la técnica del asado al estilo Uruguayo, llevado a cabo por un cocinero experto en la cocina criolla (Wilson Espel) siendo su degustación a las 14,00 horas entre el público asistente.

A PARTIR DE LAS 9:00 H. ESTARÁN INSTALADOS EN LA PLAZA DEL CONCEJERO TODOS LOS PUESTOS DE VENTA DE ALUBIAS ROJAS DE CASAR DE PERIEDO.

10:00 H. COMIENZO DE LA PREPARACIÓN DEL COCIDO MONTAÑÉS Y LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA MATANZA DEL CERDO.

17:00 H. HABLAMOS Y COCINAMOS CON ALUBIA ROJA DE CASAR DE PERIEDO, PRESENTADO POR D. ANDRÉS ALONSO (Secretario de la Academia de Gastronomía de Cantabria)

17:00 H. Cata maridaje de alubias rojas, blancas, virginuca y canela de Casar de Periedo y vinos de Cantabria, D. Gabriel Argumosa (Académico de Gastronomía de Cantabria) y Alfonso Fraile (Presidente de la Asociación de Sumilleres de Cantabria) con la colaboración y participación de Bodegas (Miradorio de Ruiloba Y Picos de Cabariezo (Cantabria)

17:30 H. MADURACIÓN, CASO PARTICULAR DE LA TUDANCA, PRESENTADO POR D. ENRIQUE ELENA DE GANADERÍA ANIEVAS Y CON LA PARTICIPACIÓN DEL COCINERO WILSON ESPEL. COCINANDO UN PAN DE TUDANCA CON SALSA DE ALMENDRAS Y MERMELADA DE ALUBIA ROJA DE CASAR DE PERIEDO.

18:00 H. COCINAMOS CON ALUBIA ROJA DE CASAR DE PERIEDO.

Consiste en la elaboración de un plato, teniendo como ingrediente principal la alubia roja de Casar de Periedo.

PARTICIPAN LOS SIGUIENTES CHEFS:

D. Floren Bueyes (Presidente de Cocineros de Cantabria)

D. Emiliano Martín (Restaurante Las Quebrantas)

D. Eduardo Chaperó (Confitería Milhojas)

19:00 H. D. Pablo González Torres, experto en cata de aceite de oliva virgen (Presidente de OBVLCO club de cata (Porcuna Jaén).

19:15 H. Reconocimiento a D. Andrés Alonso por su apoyo a la gastronomía Cantabra.

Cerrará la jornada D. Cándido Salmón García de los Salmones (Director General de La Ermita Cantabria)

(Nuestros chef, condimentarán los platos elaborados con la sal de nuestro colaborador, (Abacería de la sal de Cabezón de la Sal) aceite puro de oliva virgen extra de Porcuna Jaén) Y pimentón la Ristra La Vera (Cáceres)

19:30 H. ACTUACIÓN DE CANCIÓN POPULAR

Álvaro Fernández (canción montañesa)

Vicente Díaz (canción asturiana)

Organizado por Onda Occidental Cantabria

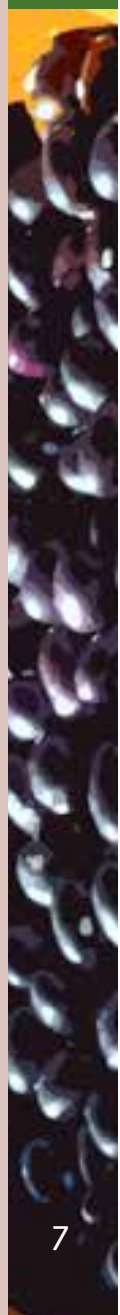
DOMINGO 18 DE NOVIEMBRE

XIV FERIA *de la* Alubia *y la* Hortaliza

10,00 H. SE INICIARÁ LA FERIA, en la que ya se encontraran instalados los puestos, serán 103 de ventas (alubias, hortalizas, quesos, miel, harina de maíz, orujo, vino, pimentón, anchoas, aceite, embutidos, etc.) y 96 de artesanos (madera, piedra, cuero, cerámica, lana, vidrio, cestería, yugos, albarcas, cuévanos, flores secas, maquetas, rabeles, nudos marineros, cordeles etc.)

Las exposiciones para los visitantes serán:

- Aperos de labranza en los jardines del palacio Jesús de Monasterio
- Escuela rural ambientada en los años 40, con presencia del maestro (José Luis de Cos) y alumnos que recrean en el patio juegos de la época.
- Desoja manual y desgrana del maíz con maquinas antiguas.
- “La cuadróna”, recreación de una cuadróna, con vacas, ovejas, y pequeños animales domésticos, con demostraciones de ordeño.
- Ambientación en una antigua casa de pueblo, de estilo montañés, de una “reunión de vecinas/os, a cargo de nuestras señoras/es mayores del pueblo tal y como era costumbre antaño, realizando sus labores, jugando a las cartas, etc.
- Reparto gratuito de café de puchero elaborado a la antigua usanza, con fuego de leña, gentileza de Café El Dromedario.
- Representación de una cocina antigua, con elaboración y reparto de chocolate y bizcochos de la ganadería de Paquito y Nieves y Horno San José.
- Taller de lana para niños a cargo del “Taller de Hilanderas La Hila”, proceso de lana, hilado y teñido.
- 11,45 H. En los jardines del palacio Jesús de Monasterio, concurso para niños/a de desgrana de alubias.



- Elaboración de “La Sopa de Ajo” por el cocinero Jesús Ángel González Rábago, vecino de este pueblo., el cual nos hará una demostración de cómo se puede aprovechar el pan sobrante de dos días, para cocinar una rica sopa, consiguiendo un menú sencillo y económico.
- Demostración de la elaboración de mermeladas.
- Demostración de la elaboración de sidra de Cantabria por parte de “Sidrería Somarroza”.
- Exposición de motos antiguas de la colección de Benjamín.
- En las dos tabernas instalas en el recinto ferial podrán degustar y disfrutar de nuestros Tortos y Boronos con cada consumición.
- Demostración del herrado de caballos.
- Exposición de coches Seat 600 de época.
- Exposición de gallinas Pedresas y Kikas.
- Demostración de la elaboración de productos de la matanza.
- Grupos de música de tradicional de Cantabria.
- Corralada de Ovejas, Cabras, Burros, Ocas y Cerdos.
- Representación de un matrimonio en la alcoba y Photocall.

12:00 H. EN EL PALACIO JESÚS DE MONASTERIO RECEPCIÓN OFICIAL A LOS REPRESENTANTES DE LOS AYUNTAMIENTOS DE SALDAÑA (PALENCIA) Y PORCUNA (JAEN).

12,30 H. BAJADA DEL CERDO A LA ANTIGUA USANZA.

13:30 H. NOMBRAMIENTO Y ENTREGA DE “ALUBIERO MAYOR 2018” DE LA FERIA DE LA ALUBIA Y LA HORTALIZA: AL COREOGRÁFO Y BAILARÍN JAVIER CASTILLO (POTY).

14:30 H REPARTO DEL COCIDO MONTAÑÉS se iniciara el reparto de 2700 raciones de cocido montañés elaborado por los prestigiosos cocineros Reyes Gómez, Mónica Calderón, Gustavo Gómez y vecinos de este pueblo.

(Ración cocido + Compango+ Cazuela +Pan+ Yogurt de la Ermita Cantabria+ Cubiertos= 4€)

Este cocido se preparara en el transcurso de la mañana en la carpa.

Contaremos con la actuación de los pasacalles a cargo de “Grupo de Gaitas Garabanduya” y “Los Peralos” con la Gaita, Tambor, El Bígaro, y sus Perros, “El Coro Ronda Salines”, y rabelistas del Besaya.

A PARTIR DE LAS 15:30 H DEGUSTACIÓN DE TÉ DEL PUERTO CON ORUJO. A CARGO DE SIERRA DEL OSO.

FESTIVAL DE MÚSICA TRADICIONAL ORGANIZADO POR ONDA OCCIDENTAL CANTABRIA.

16:00 H SORTEO DE CESTAS CON PRODUCTOS DE CANTABRIA, donados por los puestos de ventas y artesanos.

Cada participación o papeleta tendrá un coste de 1€, sorteándose ese mismo día y con una caducidad de 7 días, ya que contienen, entre otros, productos perecederos de calidad. Los números premiados se anunciarán en la misma feria, en la página web www.feriadelaalubiyahortaliza.com y se informara en el teléfono 942-704323 y 634-527100 en horario de 16:00 a 20:00 H.

17:00 H. ACTUACIÓN MUSICAL DEL GRUPO LOS CARABELAS.

*¡¡ Animate a visitarnos y participar!! .
Pasarás un buen día...*

ORGANIZADO POR LOS VECINOS Y LA JUNTA VECINAL DE CASAR DE PERIEDO.

La organización se reserva el derecho a cualquier modificación



EN CASAR DE PERIEDO, CON UNA PEQUEÑA CONTRIBUCIÓN, SE PUEDE COLABORAR EN UNA CAUSA SOLIDARIA

Este año vamos a ayudar a una causa solidaria, colaborando con "A.P.T.A.C.A.N.", asociación creada en 2003, sin ánimo de lucro, y declarada de utilidad pública, cuyo principal objetivo es la plena integración de las personas con autismo de Cantabria.

Van a poner un puesto informativo sobre su labor social, y además, varios representantes estarán repartidos por los puestos habituales en nuestra Feria, como son: reparto de chocolate, café y sopa de ajo, donde podremos realizar un donativo solidario que irá destinado a la mejora de la calidad de vida de todas las personas afectadas diagnosticadas de autismo en Cantabria.

Actualmente A.P.T.C.A.N. atiende a cerca de 125 familias repartidas por toda la Comunidad Autónoma de Cantabria.

Los casos de autismo cada vez son más comunes en nuestra sociedad, llegando a una incidencia actual de un caso por cada cien nacimientos.

El autismo no es mi mayor obstáculo. La ignorancia y la discriminación si lo son. Por favor, acepta y aprende a apreciar las diferencias.

COLABORAN:

ARMANDO ÁLVAREZ,S.A
ARTES GRÁFICAS J. MARTÍNEZ
ARTESANOS DE CANTABRIA
ASOCIACIÓN COCINEROS DE CANTABRIA
METÁLICAS ANDRÉS IGLESIAS
CAFÉ EL DROMEDARIO
DHL CANTABRIA
EBANISTERÍA TINO
EMBUTIDOS MELI
FLORES GARMAN
HELIOS DICA
HORNO SAN JOSÉ
INNUBETEC
SEGUROS EL GALLO
RADIO FORAMONTANOS
GANADERÍA ANIEVAS
PANADERÍA ABASCAL
PARUVI GLOBAL SERVICES, S.L.
PARUVI, S.L.
PLÁSTICOS ESPAÑOLES, S.A. "ASPLA"
RABELISTAS DEL BESAYA
SECURITAS CANTABRIA
TALLERES FERGAR
TEXTIL SANTANDERINA, S.A.

LOS 10000 DEL SOPLAO
VERDURAS BASI
PIMENTÓN DE LA VERA
CAJA MAR
LMI - LIMPIEZAS
MEDIOS DE COMUNICACIÓN
CASA MADERHOUSE
PUTXERAS Y ASADORES VICTORIA, S.L.
AGRUPACIÓN DE VOLUNTARIOS DE PROTECCIÓN CIVIL DE MAZCUERRAS, REOCÍN Y CABEZÓN DE LA SAL
GRUPO BLENDIO - KIAIA
A.C.C.A.- ASOCIACIÓN COSTA CENTRAL
ALTAMIRA
BAR GADES
COMERCIAL FACES
QUESOS CUDANA-GRANJA CUDANA
BODEGAS Y VIÑEDOS MIRADORIO
BODEGAS PICO CARABIEZO
HOSTERÍA-RESTAURANTE SAN EMETERIO
JUNTAS VECINALES DE MAZCUERRAS, ONTORIA-VERNEJO, CARREJO-SANTIBAÑEZ, BUSTABLADO Y DUÑA

RESTAURANTES colak

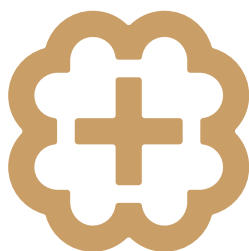
NOMBRE	DIRECCIÓN
RESTAURANTE CASA COFIÑO	Barrio Caviedes, s/n.
RESTAURANTE CANAL	Barrio La Plaza, 54 A
RESTAURANTE CASA MARIUCA	Barrio Carrejo, 11
BAR EL GALLO	Barrio casar, 221
RESTAURANTE POSADA VALLEJO	Barrio Casar, 191
RESTAURANTE LA ERMITA 1826	Barrio San Pedro, 15
RESTAURANTE CUESTA	Barrio Cerrazo, 2B
RESTAURANTE LA FINCA	Barrio San Juan, 6
RESTAURANTE LA PUNVIEJA	Los Tojos, s/n.
RESTAURANTE CASA LUCAS	Crtra. Barcena Mayor, s/n.
RESTAURANTE MIRADOR PEÑA COLSA	Carretera de Palombera, s/n.
RESTAURANTE CASA FITO	Barrio Abajo, s/n.
RESTAURANTE MESON UCIEDA (PACO Y MARIA)	Barrio Meca, 21
LA BETUSTA	Barrio Ruento, 1
RESTAURANTE LOS MOLINOS	Barrio Monasterio, s /n.
RESTAURANTE MESON SAJA	Sejos, s/n.
BAR PAJARIN Y PUNTO	Barrio Virgen de la Peña, 43
RESTAURANTE LOS ABETOS	Barrio Virgen de la Peña, s/n.
RESTAURANTE EL PALACIO DE BRACHO	Barrio Villanueva de la Peña, 84
LA TABERNA PLACIDIN	Barrio Pulero, 100
CASA MARIA	Barrio Herrera, 40
HOTEL VALLE DE CABEZON	Barrio Cabrojo, 71
RESTAURANTE LA RETAMA	Autovia A8 km. 244,300
RESTAURANTE EL PORTALON DE LA LOSA	Calle Correos, 2
CAFE VINILO	Plaza Ricardo Botin, 1
GRUPO HASTA EL AMANECER-EL CAIPAL- COCTELERÍA	Calle Santander, 5
MESON EL PARAISO	Avenida de Cantabria, 1
RESTAURANTE ABACERIA DE LA SAL	Calle Santander, 9
RESTAURANTE EL CRUCE	Calle navas, 5
RESTAURANTE SAJA	Barrio la Estación, s/n
HOTEL ROVACIAS	Paseo Rovacias, s/n
PALACIO DE MIJARES	Barrio Iglesia, s/n.

Poradores con la Feria

POBLACIÓN	TELÉFONO
39593 - CAVIEDES (CANTABRIA)	942 70 80 68
39592 - TRECEÑO (CANTABRIA)	678 97 06 45
39592 - CARREJO (CANTABRIA)	942 70 03 63
39591 - CASAR DE PERIEDO (CANTABRIA)	619 18 79 91
39591 - CASAR DE PERIEDO (CANTABRIA)	942 70 40 60
39539 - SAN PEDRO DE RUDAGUERA (CANTABRIA)	942 71 90 71
39539 - CERRAZO (CANTABRIA)	942 82 05 35
39530 - PUENTE SAN MIGUEL (CANTABRIA)	942 82 12 10
39518 - LOS TOJOS (CANTABRIA)	942 70 63 15
39518 - BARCENA MAYOR (CANTABRIA)	942 70 60 92
39517 - EL TOJO (CANTABRIA)	942 70 60 88
39516 - UCIEDA (CANTABRIA)	942 70 90 15
39513 - UCIEDA (CANTABRIA)	689 01 26 66
39513 - RUENTE (CANTABRIA)	942 74 62 30
39513 - RUENTE (CANTABRIA)	942 70 60 74
39511 - RENEDO-CABUERNIGA (CANTABRIA)	942 70 64 29
39509 - VIRGEN DE LA PEÑA (CANTABRIA)	633 72 63 86
39509 - VIRGEN DE LA PEÑA (CANTABRIA)	942 70 82 24
39509 - VILLANUEVA DE LA PEÑA (CANTABRIA)	942 70 85 16
39509 - MAZCUERRAS (CANTABRIA)	942 70 11 58
39509 - HERRERA DE IBIO (CANTABRIA)	942 70 97 39
39509 - CABROJO (CANTABRIA)	942 70 85 34
39509 - CABROJO (CANTABRIA)	942 70 88 47
39501 - CABEZÓN DE LA SAL (CANTABRIA)	942 70 07 55
39500 - CABEZÓN DE LA SAL (CANTABRIA)	942 70 27 41
39500 - CABEZÓN DE LA SAL (CANTABRIA)	942 02 04 30
39500 - CABEZÓN DE LA SAL (CANTABRIA)	942 70 00 79
39500 - CABEZÓN DE LA SAL (CANTABRIA)	942 70 91 78
39500 - CABEZÓN DE LA SAL (CANTABRIA)	942 70 06 94
39500 - CABEZÓN DE LA SAL (CANTABRIA)	942 70 02 53
39520 - COMILLAS (CANTABRIA)	942 72 25 43
39314 - MIJARES (CANTABRIA)	942 82 08 45



Este año cualquier persona en cualquier parte del mundo, va a poder seguir en directo nuestra Feria de la alubia y la Hortaliza. Gracias a Onda Occidental Cantabria, los 2 días van a ser retransmitidos en directo en las páginas web y redes sociales de Onda Occidental y de nuestra Feria de la Alubia y la Hortaliza, pudiendo así conectarte desde cualquier ordenador o móvil y seguir nuestra feria, en riguroso directo.



La Ermita

CANTABRIA

